

Ikan Tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar – Bagian 3: Penanganan



Daftar isi

Prakata..... ii

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan normatif 1

3 Istilah dan definisi..... 1

4 Bahan 1

5 Peralatan 1

6 Teknik penanganan 2

7 Pengemasan..... 3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang *Standardisasi Nasional Indonesia*.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang *Badan Standardisasi Nasional*.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP/01/MEN/2000 tentang *Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan*.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second edition, Food and Drug Administration*, 1998.



Ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar – Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, bahan: bahan baku dan bahan penolong, peralatan: jenis dan persyaratan peralatan, teknik penanganan, pengemasan: bahan dan teknik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode.

2 Acuan normatif

SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (fresh fish) melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-6928.2-2002, *Ikan tenggiri (scomberomerus sp) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.

3 Istilah dan definisi

penanganan ikan tenggiri segar

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa ikan tenggiri segar

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan tenggiri segar harus sesuai dengan SNI 01-6928.2-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomerus sp) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum dan tidak boleh terkontaminasi selama penanganan atau penyimpanan.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan Ikan tenggiri segar adalah sebagai berikut.

- timbangan,
- bak penampungan,
- keranjang plastik,

- meja kerja,
- kotak berinsulasi, dan
- peralatan lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan tenggiri segar harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan

6.1 Penerimaan

- Potensi *hazard* : mutu bahan baku kurang baik, pembentukan histamin, kontaminasi bakteri pantogen dan terdapatnya mata pancing.
- Tujuan : mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari kontaminasi bakteri pantogen serta bebas dari mata pancing.
- Petunjuk : ikan tenggiri yang diterima pada unit pengolahan ditangani secara cepat, cermat dan bersih serta suhu pusat ikan dipertahankan maksimum 5°C. Pemeriksaan terhadap mata pancing dilakukan terhadap setiap ikan dengan membuka insang dan mulut.

6.2 Sortasi

- Potensi *hazard* : kemunduran mutu, jenis dan ukuran yang tidak sesuai.
- Tujuan : mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai.
- Petunjuk : sortasi dilakukan terhadap mutu, jenis dan ukuran. Selama sortasi ikan harus ditangani secara cepat, cermat dan bersih serta suhu pusat ikan dipertahankan maksimum 5°C.

6.3 Pencucian

- Potensi *hazard* : kotoran dan kontaminasi bakteri.
- Tujuan : membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- Petunjuk : pencucian dilakukan dengan pencelupan dalam air dingin yang bersih dengan suhu maksimum 5°C atau cara lain yang sesuai tanpa merusak fisik ikan.

6.4 Penyimpanan sementara (bila diperlukan)

- Potensi *hazard* : histamin.
- Tujuan : mencegah terjadinya peningkatan histamin.
- Petunjuk : apabila Ikan tenggiri segar masih menunggu waktu untuk dipasarkan maka dilakukan penampungan dengan suhu maksimum 5°C.

6.5 Pengepakan dan pelabelan

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri, kerusakan fisik dan kesalahan label.
- Tujuan : melindungi produk dari kontaminasi bakteri dan kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan serta ketidak sesuaian lebel.

Petunjuk : ikan ditimbang lalu disusun dalam wadah dengan penambahan es dan pelabelan dilakukan sesuai dengan SNI 01-4858-1998.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk Ikan tenggiri segar harus sesuai dengan SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (fresh fish) melalui sarana angkutan udara*.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas sesuai dengan SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (fresh fish) melalui sarana angkutan udara*.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk Ikan tenggiri segar yang akan dipasarkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

- jenis produk,
- berat bersih produk,
- bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana ikan ini berasal,
- tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan,
- tanggal kadaluarsa, dan
- hal lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem penandaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id